



Rochini finest tabletop veredelt Toms Grill-Kulinarik Maßgeschneiderte Tafelkonzepte als Bühne

(Presseaussendung, Weiler 28. Mai 2015) Dass Grillen mehr ist als „bloß ein Stück Fleisch auf den Rost legen“, – das zeigt der mehrfach ausgezeichnete Grill-Profi und Buchautor Tom Heinzle nicht nur in seinen Bestsellern rund um die Themen „Winter Grillen“, - „Wild Grillen“ und „Vegetarisch Grillen“, – sondern auch in der Präsentation seiner Gerichte, die er mit rochini finest tabletop in Szene setzt. Gemeinsam mit rochini Boss Hannes Tiefenthaler entwickelt er maßgeschneiderte Tafelkonzepte, die dem Anspruch einer von ihm geforderten Tischkultur gerecht werden, und die perfekte Bühne für seinen speziellen Grill-Style bilden.

„Mit rochini Boss Hannes Tiefenthaler – dem internationalen Trendscout in Sachen Tischkultur – habe ich einen Kreativpartner gefunden, der meine Vorstellungen von einem stimmigen Tafel-Konzept originell und einzigartig umsetzt“, so Heinzle.

„Dabei lege ich großen Wert darauf, dass diese einzigartig und maßgeschneidert meinem Style zugeschnitten sind.“ Was sich auf den ersten Blick vermeintlich auszuschließen vermag – Grillen und High End Produkte aus der rochini Welt edelster Tisch-Couture – , bildet im raffinierten Zusammenspiel ein spannendes und kontrastreiches Gesamtkunstwerk, das den Anspruch des in Vorarlberg gebürtigen Grill Roast'n Roller entspricht und ästhetische Würze verleiht.

Zwei Trendscouts auf neuen Wegen – rund um die ganze Welt

Mit Tom Heinzle und Hannes Tiefenthaler haben zwei Querdenker und freigeistige Kreativköpfe zueinander gefunden, die jeweils in ihrem Genre Neuartiges schaffen. Gemeinsam zeigen sie, dass den Genusswelten sowie der Ästhetik in der Tisch-Couture keinerlei Grenzen gesetzt sind.

„Der gemeinsame Nenner für unsere Kooperation liegt im Funken der Begeisterung für unser Tun, der Neues entstehen lässt“, so rochini Boss Tiefenthaler. „Wir verstehen uns als visionäre Trendscouts, die aus den traditionellen Wurzeln echten Handwerks futuristische Projekte entspringen lassen.“

"Ich finde ihn als Kunden insofern spannend, da er sehr gut aufzeigt, dass mein Sortiment an High-End Produkten unerschöpflich ist, und außergewöhnliche Tafel-Kreationen nicht nur der hohen Kunst der Sterneküche vorbehalten sind“, so rochini Founder Tiefenthaler.

„Ich sehe meinen Auftrag darin, mit meinen maßgeschneiderten Konzepten, die ich gemeinsam mit meinen Kunden, Architekten und Designern entwickle, eine bereits außergewöhnliche Kulinarik-Linie ästhetisch zu veredeln.“

Subtiler Luxus spricht aus brillanter Handwerkskunst

So wie Heinzle, hat auch rochini Manager Hannes Tiefenthaler als gelernter Bäckermeister schon früh den Sinn für handwerkliche Produkte und hochwertigen Zutaten entdeckt. Getrieben von der Faszination, stets am Puls der Zeit zu sein und dem Streben nach Perfektion, - definiert Hannes Tiefenthaler mit seinem „rochini-Konzept“ die Tischkultur neu - : „rochini steht für das perfekte Zusammenspiel von überraschendem Design, hochwertigen Materialien und einmaliger Handwerkskunst“, so der ambitionierte Unternehmer. Kleine Manufakturen können diese Anforderungen eines – von ihm



Finest tabletop

definierten - „subtilen Luxus“ - für sein Produktportfolio und seiner rochini-Philosophie am besten erfüllen. Zum rochini -Sortiment gehört beispielsweise Porzellan von Hering Berlin, Silberbesteck von Robbe & Berking oder Kochgeschirr von Mauviell 1830 sowie Steakmesser von Forge de Laguiole.

Von Vorarlberg bis nach Doha – Weltweit faszinierende Tischkultur aus dem Hause rochini

Als Nischen Highend-Unternehmen bedient rochini weltweit die Crème de la Crème der Spitzengastronomie- und -hotellerie. Aber auch Ausstatter exklusiver Yachten, Investoren, Designer und Privatpersonen sowie all jene, die Sinn für Eleganz und Ästhetik in perfekter Verbindung mit Funktionalität haben, gehören zum Kundenkreis.

In der Referenzliste finden sich weltbekannte Köche und Restaurants wie Juan de la Cruz Amador Perez, Andreas Caminada, Heinz Reitbauer, BMW-Welt München-Bobby Bräuer, Gianfranco Chiarini, Meinel am Graben Wien, Käfer München, Rolf Mürner, Hotels wie, St. Regis in Doha, Parkhotel Vitznau, Londra Palace Venedig, Le Palace Geneve, Post Lech, Kristiania Lech, Chalet N Oberlech, Gardena Grödnerhof, Schloss Elmau oder Interior – Designer wie Metrica-Premium Interior-, und EWRE Interior Design.

Tiefenthalers Tisch-Couture Konzepte finden sich an den edelsten Tafeln rund um den Globus wieder: St. Regis Doha , Jazz at Lincoln Center Qatar, Shangri-La Hotel Bengaluru-Indien, Ritz-Carlton Dubai

Aussender und Rückfragehinweis:

SKIAS events & public relations

Dr. Margit Skias . Pressearbeit rochini finest tabletop und Grillwerkstatt Tom Heinze

e: office@skias.net m: +43 (0) 664 41 37 147

www.skias.net

Weitere Informationen:

www.rochini.at und www.tomsgrillwerkstatt.at